

# CARLOS MORO

## FINCA VALMEDIANO 2012

### D.O. TORO



#### La añada 2012

Invierno muy seco y riguroso, con prolongada sequía a lo largo de la primera mitad de la primavera. Mes de abril muy lluvioso que beneficia una brotación ligeramente tardía por las duras condiciones invernales. Posterior verano muy caluroso y de una acusada sequía. Vendimia con ausencia de lluvias aunque con un pequeño y beneficioso golpe de agua a finales de septiembre.

#### El viñedo

Suelos pobres de textura arenosa. Plantación centenaria a pié franco de variedad Tinta de Toro. Densidad 1.100 plantas por hectárea. Edad, plantadas hacia 1930. Conducción en vaso. Carga máxima de 3.000 kg. por hectárea. Situados en la cuenca del río Duero en una zona con clima mediterráneo con influencias continentales y una altitud de 650 m sobre el nivel del mar.

#### El vino

Intensos tonos amarrotados, con tenue ribete cardenal, muy cubierto de capa, limpio y brillante. Franco, muy intenso y complejo, con vivos aromas de fruta negra madura; mermelada ácida de mora y mirtillo, con elegante fondo balsámico de espliego, en equilibrio con los aromas terciarios procedentes de la crianza en barrica, destacando especiados de clavo y pimienta negra, chocolate fino, torrefactos y regaliz de palo. Vivo esqueleto de taninos dulces, en equilibrio con una elegante calidez alcohólica. Persisten los mismos aromas existentes en nariz, repitiéndose una excelente complejidad con final muy largo armonioso, persistente, cálido y sedoso.

Formato 750ml

#### Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca Valmediano
Localidad	Toro
Superficie	1.84 ha
Formación	vaso (ecológico)
Textura del suelo	franco arenoso
Altitud	650
Producción/ha	3.500 kg/ha
Orientación del vaso	Llano y Este
Pendiente	0-5%
Años de plantación	1930

#### Vendimia y envejecimiento

Varietalidad	100% Tinta de Toro
Vendimia	Octubre - October
Primera vendimia	2012
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Botellas producidas	8.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	16 meses en barrica

#### Datos analíticos

Alcohol	15.00 %
Azúcar residual	2.00 g/l
Acidez	5.10 g/l
Extracto seco	35.00 g/l

#### Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 16-18°C



PRODUCTOR  
Bodegas y Viñedos Carlos Moro.  
Enólogo: Félix González  
Elaboración: ByVCM  
D.O. Toro - España

[www.bodegacarlosmoro.com](http://www.bodegacarlosmoro.com)  
[info@bodegacarlosmoro.com](mailto:info@bodegacarlosmoro.com)